

Foto: Auro Akio Otsubo



IAC 576 - Cultivar de Mandioca de Mesa Recomendada para Mato Grosso do Sul

Auro Akio Otsubo¹
José Osmar Lorenzi²
Tereza Losada Valle³
Celso de Souza Martins⁴

Introdução

A cultura da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é amplamente difundida em Mato Grosso do Sul, sendo cultivada em todas as regiões do Estado. Apesar de apresentar um parque industrial de féculas que absorve grande parte da produção local de raízes, a mandioca de mesa, aquela destinada ao consumo "in natura", e também conhecida como aipim, macaxeira ou mansa, faz parte da culinária sul-mato-grossense e o seu consumo é elevado. Trabalho realizado em Mato Grosso do Sul, por Resende (1998), constatou que o consumo de mandioca fresca (mesa) é superior a vários produtos tradicionais, como o tomate, a batata, a cebola, a banana e o mamão.

A média de consumo semanal, por família e comensal, é de 1,82 e 0,43 kg, respectivamente, fazendo com que, ao final do ano, cada sul-mato-grossense tenha consumido, em média, 22,42 kg de mandioca fresca (mesa). Esse consumo é 124,2% maior que a média nacional (Otsubo & Melo Filho, 1999).

A Embrapa Agropecuária Oeste, em parceria com a Universidade para o Desenvolvimento do Estado e da Região do Pantanal (UNIDERP) e com apoio do Instituto Agrônomo (IAC) de São Paulo e da Prefeitura Municipal de Glória de Dourados, através do Departamento de Fomento Agropecuário (DEFAP), tem desenvolvido trabalhos objetivando avaliar, nas diferentes

⁽¹⁾Eng. Agrôn., Dr., Embrapa Agropecuária Oeste, Caixa Postal 661, 79804-970 Dourados, MS. E-mail: auro@cpao.embrapa.br

⁽²⁾Eng. Agrôn., Dr., IAC-Centro de Horticultura, Av. Barão de Itapura, 1481 - 13020-902 - Campinas, SP. E-mail: lorenzi@iac.br

⁽³⁾Eng. Agrôn., Dra., IAC-Centro de Horticultura. E-mail: teresalv@iac.sp.gov.br

⁽⁴⁾Eng. Agrôn., M.Sc., UNIDERP, Caixa Postal 2153, 79003-010 Campo Grande, MS. E-mail: cmartins@uniderp.br

condições edafoclimáticas de Mato Grosso do Sul, clones e cultivares de mandioca de mesa e industrial oriundas do programa de melhoramento genético do IAC. O referido estudo objetiva identificar materiais com elevado potencial de produção e boas qualidades culinárias. Os ensaios têm sido conduzidos nos municípios de Dourados, Glória de Dourados e Campo Grande.

Características da Cultivar de Mandioca de Mesa IAC 576

Breve histórico

No início da década de 80, o IAC procedeu um levantamento sobre genótipos de mandioca de mesa cultivadas em quintais do Estado de São Paulo. Na ocasião, acreditava-se na possibilidade da existência de materiais superiores àqueles recomendados e cultivados comercialmente. Procurava-se, então, uma variedade pronta que reunisse um conjunto de características desejáveis como cozimento ininterrupto durante todo ano, baixa toxicidade e resistência à perecibilidade pós-colheita (maior vida de prateleira), entre outras. Foram coletadas 714 variedades em 126 municípios paulistas que, depois de identificadas, foram exaustivamente estudadas. Os principais resultados comprovaram a existência de diversidade genética para as características mencionadas, porém nenhuma das variedades as reunia todas. Paralelamente, o programa de melhoramento do IAC testava novos clones originários de cruzamentos controlados. A IAC 576 é resultante do cruzamento de Ouro do Vale com IAC 14-18, e foi superior às variedades tradicionais como a Guaxupé e outras cultivadas na época. Atualmente, a cultivar de mandioca IAC 576 constitui-se no

material mais plantado para o consumo fresco no Estado de São Paulo, ocupando 80% da área plantada.

Características agrônômicas da cultivar IAC 576

A cultivar IAC 576 é medianamente resistente à bacteriose e ao superalongamento, principais doenças observadas em Mato Grosso do Sul. A sua arquitetura é favorável aos tratos culturais, pois a primeira ramificação ocorre na metade da altura da planta; as ramificações são tricotômicas e formam ângulos agudos.

As raízes tuberosas são uniformes, superficiais (o que facilita a colheita), têm película marrom, formato cilíndrico e tamanho dentro das exigências do mercado. A polpa das raízes é de cor creme quando crua e amarela após cozimento. A cor se altera devido à gelatinização do amido, que fica transparente, tornando os pigmentos amarelos mais visíveis. A tonalidade amarela é dada por pigmentos carotenóides (alguns precursores de vitamina A), que não ocorrem em raízes de polpa branca.

Os pecíolos são verdes, levemente amarelados; folhas verdes, compostas por cinco a sete lóbulos lisos e obovados; broto verde, levemente arroxeadado e hastes maduras de cor acizentado-clara.

Aspectos da produção

A IAC 576 tem alto potencial produtivo e excelente qualidade sensorial, ambas características bastante estáveis. Algumas características das cultivares IAC 576 e Paraná (material mais cultivado em Mato Grosso do Sul) encontram-se na Tabela 1.

Tabela 1. Características agrônômicas, de produção e sensoriais das cultivares de mandioca de mesa IAC 576 e Paraná. Média de dois cultivos, 2000/2001 e 2001/2002.

Características	Cultivares	
	IAC 576	PARANÁ (testemunha)
Raiz (t ha)	33,88	26,08
Número de raiz (ha)	109.075	65.866
Altura de planta (m)	2,40	1,91
Peso de parte aérea (kg ha ⁻¹)	28.213	15.642
Tempo de cozimento (min)	13,23	14,63
Cor da polpa cozida	amarela	amarela

Agradecimentos

Os autores agradecem à Prefeitura Municipal de Glória de Dourados, MS, através do seu Departamento de Fomento Agropecuário (DEFAP) e aos técnicos agrícolas Júlio Aparecido Leal e Moacir Marreiro da Silva, pelo apoio na condução dos experimentos.

REZENDE, J. B. Diagnóstico da produção e do abastecimento de hortigranjeiros, produtos agroindustriais e pescado no Estado do Mato Grosso do Sul. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, SDR, PNFC, 1998. 334 p.

Referências Bibliográficas

OTSUBO, A. A.; MELO FILHO, G. A. de. Evolução da cultura da mandioca em Mato Grosso do Sul. Dourados: Embrapa Agropecuária Oeste, 1999. 32 p. (Embrapa Agropecuária Oeste. Circular Técnica, 1).

Realização:

Apoio:



Prefeitura Municipal
de Glória de Dourados
DEFAP

Comunicado Técnico, 80

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

Governo
Federal

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:
Embrapa Agropecuária Oeste
Endereço: BR 163, km 253,6 - Caixa Postal 661
79804-970 Dourados, MS
Fone: (67) 425-5122
Fax: (67) 425-0811
E-mail: sac@cpao.embrapa.br

1ª edição
1ª impressão (2003): 2.000 exemplares

Comitê de Publicações

Presidente: *Renato Roscoe*
Secretário-Executivo: *Rômulo Penna Scorza Júnior*
Membros: *Amoacy Carvalho Fabricio, Clarice Zanoni Fontes, Crêbio José Ávila, Eli de Lourdes Vasconcelos, Gessi Ceccon e Guilherme Lafourcade Asmus.*

Expediente

Supervisor editorial: *Clarice Zanoni Fontes.*
Revisão de texto: *Eliete do Nascimento Ferreira.*
Normalização bibliográfica: *Eli de Lourdes Vasconcelos.*
Editoração eletrônica: *Eliete do Nascimento Ferreira.*

IMPRESSO

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

Governo
Federal



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agropecuária do Oeste
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 163, km 253,6 - Trecho Dourados-Caarapó
Caixa Postal 661 - 79804-970 Dourados, MS
Telefone (67) 425-5122 Fax (67) 425-0811
www.cpao.embrapa.br
sac@cpao.embrapa.br*

Porte Pago
DR/MS
Contrato ECT/EMBRAPA
nº 029/2000